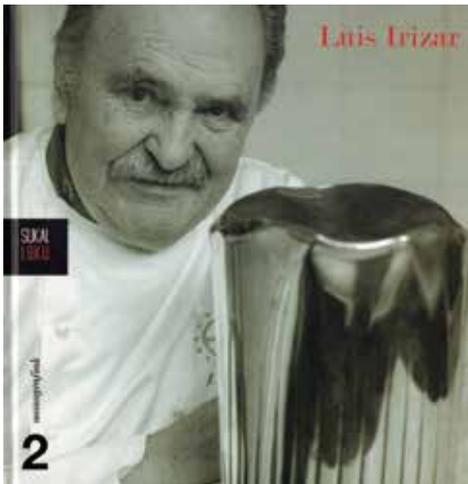


私の師ルイス・イリサールの思い出

函館西部地区バル街実行委員会 代表

深谷 宏治



▲ルイスから送られてきた本の表紙

今から 10 年前にスペインから本が届いた。『ルイス イリサール バスク料理の父』というタイトルで、ルイスの生まれてから今日に至るまでのことが文章や写真で綴られていた。サンセバスチャンのガストロノミー協会から「バスク料理の父」という称号を与えられたらしく、その祝賀パーティーで会場から「じゃあ母は誰だ？」とヤジが飛んだと聞き、いかにもバスクらしいなと思いに浸りました。バスクの料理人の中でのルイスの立場を如実に表していると思った。私の料理の師であるそのルイス・イリサールが、昨 2021 年 12 月に 91 歳で亡くなった。

私がルイスと初めて会ったのは、料理修業を目的として 1975 年にヨーロッパへ渡り、フランスで研修先を見つけられずにスペインまで足を延ばし、ひよんな事からホテル・グルツェベリを紹介してもらってたどり着いた時だった。リュックひとつを担いでスペイン語は話せず疲れ切っていた私に対して、フランス語で二階の部屋でコック服に着替えてくるようにルイスは言った。着替えて戻ってくると、ちょうど昼飯時で大きな銀盆にレタス、トマト、ゆで卵、アンチョ

ビー、マグロのオイル漬けのサラダと肉団子のトマト煮などがあり、好きなだけ取って食べるという。テーブルには赤ワインが並び、食後にはコーヒーが出てきた。ここは天国か！金がなく空腹を抱えていただけでなく、日本で働いていた時を考えても、レストランの厨房のこんな賄いは初めてであった。

このホテルレストランは、私に取ってはとんでもなく素晴らしい店であることが後でどんどんわかってきた。生きた鶏やウサギが持ち込まれ墮とすところから始めることもあった。雨の晴れた日にはみんなでカタツムリをとりに行ったり、秋には栗拾いに行き収穫した栗を付け合わせに使ったりした。5 本フォークの最高級店だった。まだ見習いながら少しずつ技術もついてきたころ、自分の休みの日に団体の予約があったときなど、前日にルイスから「明日手伝ってもらえないか」と打診され、もちろん！と答えてここぞとばかり本番の仕事に精を出した。終わってから自宅や普段行けないレ

ストランの食事に誘ってもらい、ルイスは子供が女性ばかりの 4 人だったせいか、可愛がってもらった。

ルイス・イリサールはキューバで生まれ、4 歳のとき両親の生まれたスペイン・バスクのサンセバスチャンに一家で戻って来た。母方が飲食業に携わっていたため、自然に料理の道に入った。ホテル・マリアクリスティーナから始め、マドリドの有名なホーキー、パリのリッツなどを経てロンドンのヒルトンの総料理長の後、サンセバスチャン近くのサラウスで料理学校を立ち上げた。アケラレのペドロ、アルギヤノなど今のサンセバスチャンを代表する三ツ星レストランのシェフや TV のスーパーシェフを育てた。私が師事したのはそのあとにレストランを経営していた時である。それからマドリドで仕事をした後サンセバスチャンに戻り、旧市街地の中でも一番有名なカルベトン通りに自分の名前をつけた料理学校を開いた。ここには世界中から生徒が集まり、星付きのレストランをやるシェフが輩出することとなった。

1988 年、北海道で「食の祭典」が行われた時、私は勝手に「バスクの食の祭典」をやった。ルイスにスペインから来てもらい、美食会、料理講習会をやった。間に立ってもらった商社の人から、「ル

(次ページ下欄に続く)



▲修業中の 1976 年、生涯の師となるルイス・イリサールさんと筆者



▲ルイス氏とそのご家族

Voice 交わるバル街

十字屋店主 菅原 雅仁

初めてバル街に参加したのは、十字屋を継いだ今から6年前、2016年9月の第26回だった。

店舗として飲食店営業許可は取ってあったものの、実質は自社焙煎咖啡豆や酒類の小売販売がメインだったため、飲食店ノウハウはほぼ皆無。勢いでバル街参加を決めたものの自分一人では何もできないことに気づき、慌てて泣きついたのが備後屋ほか数店舗を経営する有限会社ガッツの岸部社長、そして小麦粉や砂糖などの食品卸業、株式会社橋谷の橋谷社長、この二人だった。

ピンチオメニュー、調理方法から原材料一つ決めるのも、ほぼほぼお二方に丸投げ状態。今にして思うと店主としては全く酷いもので、何も仕事してなかったも同然、よく周りの方々も許してくれていたなあと、今更ながら申し訳ない気持ちでいっぱいになる。

小売店という立ち位置からすると、飲食イベントであるバル街は若干ハードルが高い。しかしながら、それを得手とする仲間とのジョイント参加であれば、新規参加、経験不足のお店でも十分参加可能となる。申し込みの段階から、柔軟な解釈をしてくださった実行委員会の懐の深さにも感謝したい。

この地区に店を構えていると、よほど実績を重ねてきた有名店か、とてつもなく美味しいものを提供しているか、はたまた広い駐車場を自前で持っているか、でもない限り、初めてのお客様に足を運

んで頂くことは難しい。十字屋のように、昭和の初期から同じ場所でやってきた店でさえ。

「車から見たことあるけど、入ったことない。」
「よく店の前通るけど、何売ってるお店？」
何度言われたことか。

そういった潜在的なお客様の来店動機として、バル街ほどその目的に合致するイベントは、無い。参加店全てが収支に見合う売り上げになるかどうかはわからないが、バル街が、地域に住む“人とお店を繋ぐ機会”として、参加者全体の利に与するイベントとして成熟してきたことは間違いない。もちろん、一朝一夕に出来上がったものではないだろうが、とても良い方向で皆の取り組みが実を結んできているように感じる。

そして個人的にもう一点、バル街参加で得られたかけがえの無いもの、それは、
“仲間と一緒に共有する
キラキラとした時間”

それに尽きる。

そう、言うなればそれは、学園祭のそれに近い高揚感、そして愉悦。それはそのままバル街に通じる喜びでもある。

十字街という人々が行き交う街に店を構え、西部地区でバル街イベントに参加、それが奇しくも十字屋の経営理念、「食を

通じて、人と人が交わる場所を創出する」と合致。

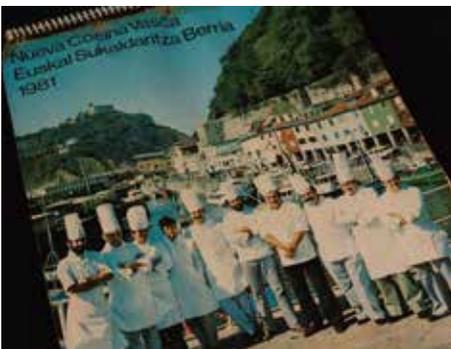
あまりにも気が利き過ぎているだろうか……



▲第26回バル街の十字屋店内。この写真は次回バル街ポスターに使われた(撮影：野呂希一)



▲仲間とともにバル街を運営(左から2番目が筆者)



▲新バスク料理をアピールする1981年の料理人カレンダー

(前ページより続く)

イスみたい大物シェフが日本に来るのは初めてなので、何社かからアドバイザーになってもらいたいと言われている。ル

イスは、深谷に呼ばれたので彼の承諾をもらえればと言っているがどうか？」と言われOKした。函館に来て私の店で食べた後、「東京でスペイン料理の店に招待されたのがっかりした。が、お前の店を知り安心した。」と言われ嬉しかった。

ルイスは1981年に仲間と一緒に「Nueva Cocina Vasca=新バスク料理」を宣言し、多くの料理人を東ねながら、サンセバスチャンを美食世界一の街にしていっていった。その結果「バスク料理の父」と称されるようになった。私はバスク料理はもちろんだが、料理に対する考え方、料理人の在り方、まちへのかかわり方など、ルイスから無限と言えような影響

を受けて今日があると思っている。ルイスは残念ながら91歳で亡くなったが、その思いを改めて受け継いでいきたい。

(「レストランバスク」店主)



▲2019年、ルイス氏とサンセバスチャンで再会

「きもの de バル」を楽しみませんか

函館西部地区バル街実行委員会 澤田 かなこ

私は函館西部地区バル街実行委員の一人ですが、バル街当日は「きもの de バル」という協賛イベントの主宰者としても活動してきました。

もともとは、バル街のインフォメーションセンターである「バル街 i」が置かれるまちづくりセンターで、喫茶店 ota(g)ira (オタジラ) を経営していた際、偶然着物を着ることになったところから着物との縁ができました。お客様とのやり取りから、かつては日常の普段着だった「着物(きもの)=和服」が着られなくなってきて、多くの家庭のタンスに眠ってしまい結局棄てられてしまうこと、逆に着てみたいけれど着るチャンスが無いと感じている方が多いことを知りました。そこで同世代の 10 名ほどで、お客様から寄付された着物を着て飲み歩く会を行ったりしていました。

その喫茶店でのバル街参加の後、私自身も実行委員会に加わることになりました。その会議で実行委員の一人が、初めて開催した青森県の弘前バル街に応援に行った際の写真を見せてくれたのですが、そこに、浴衣姿でバル街のマップを広げて笑い合っている女性のグループの写真がありました。それを見て、そうだ、バル街は着物で歩き回るハレの日だと思えることができるのではないかと思ったのです。異国情緒あふれる函館西部地区の街

並みが、老若男女の着物姿で彩られたらどんなに素敵かしら。着てみたいけれど着る機会がないという方々の一歩を踏み出すお手伝いできないかしら。普段着だった着物を今の時代に気軽に街で楽しむのにバル街って最高の舞台かも！

2011 年の秋のバル街から「きもの de バル」が始まりました。お着物でバル街 i に来られた方へ、お酒やソフトドリンクを無料で振舞います。洋服の方に簡単着付けサービスを行って、着物姿でバル街の街中に送り出します。バル街 i の受付スタッフをやってもらっている学生さんへの着付けも行い、バル街にいらした皆様を着物姿でお迎えすることも始まりました。イベントとして着物の普段使いのトークショーを行ったり、マタニティ着物や子ども着物のレンタルを行ったりもありました。

そんなイメージで始めた小さな呼びかけが少しずつ定着し、バル街の街並みに着物姿は欠かせなくなったとまで言ってもらえるようになりました。なんと、年に 2 回のバル街のために着物を調える方もいらっしゃるとのこと。バル街ならではの、洋服と合わせたオリジナル着付けを楽しむ方もいらっしゃいます。「着物を着てみたい！でも高そう！難しそう！」と言っていた若者や外国人の方も、「昔着ていた着物を着てくれる人いないかしら」

とお着物を提供してくださる方もいらっしゃいます。

バル街当日に見かける着物姿にほっこりされる方、そして何より、そのお手伝いができる私たち活動メンバーも、みんながうれしい「きもの de バル」。また皆様に「きもの de バルを楽しみませんか？」と呼びかける日が来ることを祈っております。



▲「きもの de バル」コーナーでの振舞い



▲バル街 i 受付の様子

バル街 MAP 制作者として

グラフィックハウス 敦賀 浩



◀ 第 32 回バル街マップ表面にある西部地区の地図

街を巡りながら、お店で食べたり飲んだりしながら参加者の方々が見入る MAP。その表情は色々です。たくさんは笑顔なのですが、お店を決めかねてか苦虫チックな表情も。しっかりと役立つのかなあと少々不安が走ります。函館西部地区バル街の第 1 回から、その MAP とともに、ポスターやチラシ、チケットをデザインしてきました。

西部地区は雑居ビルが少ないことを知りました。で、地に着いた 1 階のお店がほとんどなのです。歴史を感じます。つまり MAP 上ではスポットによってはなかなか混み合いぎゅうぎゅうに。あっちへこっちへと店名の表示位置を移動、でも小路一本のはしりもなく。確実に参加者を目的店へ。というのは当たり前で当然のことなのです。が、勝手な思い入れがあるのですが。視界に入る周辺の公園やお寺、学校、商店などから地元の方は「あの頃、ここで……」、遠来の方は「学生時代、こんな場所で……」とタイムトラベルもして頂ければなどと。とんちんかんな制作者です。ごめんなさい。

私たちがバル街に取り組むきっかけになったのは、2011年の晩夏に見た「函館西部地区バル街秋開催」のネット記事によるものでした。今まで見聞きしたイベントとは何か違う、とまかく自分の目で確かめたい。というかそんな楽しそうな1日を自分が体験したいと、飛び立ちました。下見も兼ねた前夜、函館山や煉瓦倉庫周辺には観光客が多く見られましたが、明日本部となるはずのまちづくりセンター付近は人影もなく不安を感じたものです。

そして迎えた当日の昼過ぎ。どこからともなく集まってくる人々。手にはバル街マップを持ち楽しそうに四方八方に回遊する情景に、「こんな見たことない！」と鳥肌が立ちました。お酒好きな私ですが、お店を回りたいという気持ちよりこの情景を眺めていたい、そして私たちの長岡でも開催したい！と興奮した事を鮮明に覚えています。

翌日に全国のバル街関係者が集まった「バルまち会議」が開催され、そこに参加して函館バル街の深谷さん、加納さんた

ちとお目にかかりました。その後、手取り足取りご教示いただきながら、翌2012年の6月に第1回の「ながおかバル街」開催にたどり着き、その後は春秋と年2回の開催を継続させて参りました。ですが、コロナ禍の影響により2019年の秋(16回)を最後に開催を断念しております。

主催者自らが楽しみ、多くの参加者、集客を呼び込む。街が舞台となり人との触れあい、初めての店も知っている店もこの日はいつもとは違う雰囲気は演出かと思うほど。美味しい料理と酒をハシゴしながら行列待ち、行き交う人との会話でバル友なる繋がりもできちゃう魅力たっぷりなバル街は、私自身もバル街を通して多くの出会いとご縁をいただいております。

ことあるごとに函館の実行委員会に相談、ご報告をさせていただき、また弘前バル街を始められた弘前の山崎シェフ(レストラン山崎)とは中越大地震翌年(2004年)からのご縁があり、バル街の継続にあたり凹んだ際には『自分達は未だよちよち歩きのひよっこだから』といつも明るい口調で励ましていただいたりと、ここでは書き足りないくらいの方々への思いと感謝があります。

また、新潟県内初となったながおかバル街をきっかけに、今では県内7都市で開催されるようになりました。バル街ネットワークとしてゆくりと交流を続けており、先日も糸魚川、上越の各バル街メンバーと情報交換を行ってきまし

た。県内の他地区も同様な状況の中、バル街開催に対する不安や懸念事項を共有しました。参加者である市民の動向や、出店者となる飲食店の状況等について、地域性を感じながらも、今年は開催したいという共通認識に至ったところです。

この春、週末には飲食店を利用する人も増え始めているようではありますが、しかし、従来のバル街を開催するには、やはり二の足を踏んでしまうのが本音。今だからこそ、一度原点に立ち返り、バル街に向き合う必要があると考え「街角の社交を創出」するバル街の再開に向けて、今できる事を模索しているところです。

(NPO法人まちなか考房事務局長

2022年4月28日記)



▲2016年の第5回ながおかバル街で、テレビ番組収録中の函館西部地区バル街深谷代表(左)と筆者(中)



▲開会を待つ参加者の皆さんの長蛇の列

編集後記

次回 bar33 は、2022年9月の開催を予定しています。

但し、新型コロナウイルスの感染の社会状況等を考慮したうえで、2022年6月下旬に開催の最終判断をいたします。

○「バル街からの手紙」第5号を発行します。前号のこの欄でルイス・イリサールさんの逝去をお知らせしましたが、ルイスさんを師と仰ぐ深谷代表が追悼文を記しました。イベントとしてのバル街は、この師弟の関係がなければ生まれていなかったと言えます。

○コーヒー豆や酒類の販売店である「十字屋」の店主管原さんが、ピンチョスの助っ人を得てバル街に参加された涙の物

語を寄稿してくれました。澤田委員はバル街の中のイベントとして定着した「きもの de バル」への思いを綴っています。研究者から高いデザイン性を評価されているバル街制作物ですが、そのデザインを担い続けてきた敦賀さんが思いを吐露されています。

○新潟県長岡市で2012年に開始された「ながおかバル街」。その代表である大沼さんはまちの賑わいを常に考えてこれら

ました。近隣の各市にも波及したバル街への熱意を綴っていただきました。

○今年の春バルまで5回続けて開催を見送ってきた函館西部地区バル街ですが、秋バルを開催するとすれば9月。コロナ禍の社会状況をさらに慎重に判断して開催の有無を決めていきたいと思えます。専用ウェブサイトでもお知らせする予定です。【<https://www.bar-gai.com/>】

(函館西部地区バル街実行委員会 加納諄治)